



Bouchées de pizza



PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON: 25 MIN

Donnez le coup d'envoi à votre réception en servant nos bouchées de pizza. Rehaussées de sauce à pizza traditionnelle *Classico*, ces bouchées de pizza sont idéales pour les soirées pyjama des enfants, les soirs de match ou les réceptions entre amis. En fait, toutes les raisons sont bonnes pour déguster ces succulentes bouchées!

Qu'est-ce qu'il me faut ?

12 PORTIONS

48 pépites de pommes de terre râpées, assaisonnées et congelées

1/2 tasse de sauce à pizza traditionnelle *Classico*

3/4 tasse de fromage Mozzarella partiellement écrémé râpé CRACKER BARREL

24 tranches de pepperoni, coupées en quatre

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le four à 450 °F.

Étape 2

Mettre 2 pépites de pommes de terre dans 24 moules à mini-muffins vaporisés d'un enduit à cuisson; mettre sur la grille inférieure du four. Cuire 10 min.

Étape 3

Vaporiser le dessous d'un verre à liqueur d'un enduit à cuisson. Utiliser (dans un mouvement de torsion) pour presser les pépites de pommes de terre chaudes dans le fond et sur les côtés des moules à mini-muffins pour former des coquilles.

Étape 4

Mettre 1 c. à thé de la sauce à pizza dans chaque coquille; garnir de 1 c. à thé comble du fromage et de 4 morceaux de pepperoni.

Étape 5

Cuire 15 min. Retirer du four. Laisser reposer 5 min avant de démouler et de servir.

Conseils des Cuisines Kraft



Remarque

Si vous n'avez pas de verre à liqueur, vous pouvez utiliser le dos d'une grosse cuillère en métal pour presser les pépites de pommes de terre partiellement cuites au fond et sur la paroi des moules à muffin préparés pour former les coquilles.

Calories	110
% valeur quotidienne	
Matières grasses 6 g	9 %
Matières grasses saturées 2 g	10 %
Cholestérol 5 mg	
Sodium 320 mg	13 %
Glucides 10 g	3 %
Fibres alimentaires 1 g	4 %
Sucres 1 g	
Protéines 3 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	6 %
Calcium	0 %
Fer	2 %

Portions

12 portions de 2 bouchées chacune